

# Sorbet aus Johannisbeeren mit Rosen



**Kochen** mit  
Christina Hubbeling



**Zutaten für etwa ½ Liter Sorbet (4 Portionen)**  
**Zubereitung in 30 Minuten**  
**Gefrierzeit etwa 20 Minuten in der Maschine oder mindestens 4 Stunden im Tiefkühler**

- 200 g Johannisbeeren
- 150 ml Wasser
- 180 g Zucker
- 2 EL Rosenwasser
- 2 Eier
- Ungespritzte Freilandrosenblätter als Dekoration

**Zubereitung**  
Die Johannisbeeren waschen, von den Stielen zupfen und in einen Kochtopf geben (das Abzupfen braucht etwas Geduld - und bringt im wahrsten Sinne des Wortes Rosen). Mit dem Wasser und dem Zucker aufkochen und zehn Minuten auf kleinem Feuer zugedeckt köcheln lassen. Die Flüssigkeit durch ein Küchensieb streichen und auffangen. Die nun klare Flüssigkeit abkühlen lassen. Rosenwasser beifügen. Die Eier trennen. Das Eigelb für eine andere Eissorte aufbewahren (Vanille-Rahmglace zum Beispiel) und die Eiweisse zu

Eischnee schlagen. Den Eischnee unter die Flüssigkeit heben und sorgfältig vermengen. Die Flüssigkeit in der Eismaschine gefrieren lassen. Oder in einen gefriertauglichen Behälter füllen und für mindestens vier Stunden, besser für einen Tag in den Tiefkühler stellen. Regelmässig umrühren, damit sich keine Eiskristalle bilden. Anrichten: Das Sorbet auf Dessertschalen verteilen und mit den Bio-Rosenblättern dekorieren.

**Anmerkung**  
Ich besitze aus Platzgründen nur wenige Küchengeräte. Aber eine

gute italienische Glacemaschine musste einfach sein! Wer noch keine Maschine hat und sich eine anzuschaffen gedenkt, sollte unbedingt ein Modell wählen, das nicht zuvor stundenlang ins Tiefkühlfach gestellt werden muss, sondern sich sofort und spontan selbst abkühlen kann. So hat man jederzeit die Möglichkeit, nach Lust und Laune eine feine Glace oder ein Sorbet herzustellen.

Übrigens, das Rosenwasser ist in praktisch jedem orientalischen oder türkischen Lebensmittelladen sowie im gut assortierten Fachhandel erhältlich.

## Lokaltipp Herman's Wohnzimmer, Hotel Greulich, Zürich

**H**erman Greulich (1842-1925), Schweizer Politiker, Gründer der ersten Sozialdemokratischen Partei und Verfechter des Frauenstimmrechts, ist der Namensgeber des 4-Sterne-Hotels Greulich und dessen Restaurant «Herman's Wohnzimmer». 2016 neu umgestaltet, dient es als Café mit Bar, Boulevard- und Cigar-Lounge und auch als Bibliothek, in der Bücher und Zeitschriften zur Ansicht stehen und Literatur verkauft wird. Wer samstags oder sonntags ein spätes, preiswertes und traditio-



nelles Frühstück schätzt, ist im Lokal des Designhotels im Kreis 4 richtig. Das Buffet umfasst hochwertige Produkte: etwa exquisiten Butterzopf, schmackhafte französische Croissants, Käse- und Fleischwaren, aber auch Hummus, Früchte und Birchermüsli. Die Getränke wie Tee, Kaffee oder Säfte sind im Preis von 24 Franken inbegriffen. Übrigens ist nicht nur das Wohnzimmer selbst sehr atmosphärisch - bei sommerlichen Temperaturen lässt es sich auch draussen auf dem Boulevard herrlich verweilen. *Anton Erni*

**Facts**  
**Was?** Hotelrestaurant, Café mit Bar und Boulevard.

**Für wen?** Guter Treffpunkt zum Essen, Frühstücken, Arbeiten, Lesen und Anstossen. Nicht nur für Hotelgäste.

**Wo?** Greulich Design & Lifestyle Hotel, Herman-Greulich-Strasse 36, Zürich, geöffnet So-Mi 6.30-22.30 Uhr, Do-Sa 6.30-0 Uhr, Frühstück Mo-Fr 7-10 und Sa/So 7.30-14 Uhr; [greulich.ch](http://greulich.ch)